

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»**

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ (ОИ)

Аттестат аккредитации органа инспекции RA.RU.710040 от 25.05.2015 г. в национальной системе аккредитации

ОКПО 76138445, ОГРН 1055610010873, ИНН/КПП 5610086304/561001001

460000, г. Оренбург ул. Кирова, 48, тел.: (8-3532) 43-08-41; факс: 43-08-47, E-Mail: 56.fbuz@mail.ru; сайт: www.orenfbuz.ru
Адрес места осуществления деятельности: 460006, РОССИЯ, Оренбургская область, город Оренбург улица Элеваторная, владение 7 корпус А.



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель

технического директора

Органа инспекции

Е.С. Косолапова

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№56.ФБУЗ.08.01-04.2025-0442

«15» апреля 2025 г.

1. Объект экспертизы: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Новосамарская основная общеобразовательная школа Кувандыкского муниципального округа Оренбургской области» предполагает использовать для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием на базе Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Новосамарская основная общеобразовательная школа Кувандыкского муниципального округа Оренбургской области».

2. Заявитель, юридический адрес: ЮТО Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области, 460021, Оренбургская область, г. Оренбург, ул. 60 лет Октября, 2/1.

3. Юридическое лицо, в отношении которого назначено проведение экспертизы, юридический адрес: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Новосамарская основная общеобразовательная школа Кувандыкского муниципального округа Оренбургской области», 462223, Оренбургская область, Кувандыкский район, с. Новосамарск, ул. Школьная, д.23. (ИНН 5605003084, ОГРН 1025600752990.)

4. Фактический адрес: 462223, Оренбургская область, Кувандыкский район, с. Новосамарск, ул. Школьная, д.23.

5. Основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: поручение ЮТО Роспотребнадзора по Оренбургской области № 44406 от 26.02.2025г., зарегистрированное в Центральном филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» № 0442 от 27.02.2025г.

6. Цель проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: установление соответствия санитарным нормам и правилам зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, необходимых для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления.

7. Рассмотрены следующие документы:

- копия договора на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с ООО «Природа».

- копия договора № 0201-ЦФк/25 от 14.03.2025 г с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»;

- копия договора № 0392-ЦФк/25 от 15.04.2025 г с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» на проведение дератизации, дезинсекции и дезинфекции, акарицидной обработке;

Подпись 1-го эксперта

№56.ФБУЗ.08.01-04.2025-0452

№ стр. 1 из 5

- копия протокола испытаний № 56-00/73039-24 от 23.12.2024г., исследования проводились ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области».

8. Результаты экспертизы:

Деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления планируют осуществлять в трёхэтажном здании МБОУ «Новосамарская ООШ», построенном в 1971 году, в период каникул наполняемость в 1 смену - 20 человек (2 отряда по 10 детей), продолжительность смены – 21 день с 9.00 до 14.30 часов, в возрасте от 7-14 лет, с организацией 2-х разового питания (завтрак и обед), без организации дневного сна.

Территория ограждена забором, благоустроена. В хозяйственной зоне предусмотрена площадка для сбора отходов с твердым покрытием, установлен один контейнер с крышкой. Представлена копия договора на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с ООО «Природа».

Для обеспечения отсутствия на территории грызунов, насекомых и клещей, заключен договор №0392-ЦФк/25 от 15.04.2025 г. на проведение дератизации, дезинсекции и дезинфекции, акарицидной обработке на территории МБОУ «Новосамарская ООШ» с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области». Наружное освещение территории имеется. Покрытие проездов и дорожек не имеют дефектов.

Оздоровление детей-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями не планируется.

Имеется санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательную деятельность имеется.

Для лагеря дневного пребывания детей и подростков планируют использовать: кабинет начальных классов №5 (игровая комната), начальных классов №8 (игровая комната), обеденный зал, пищеблок, туалеты раздельные для мальчиков и девочек.

Набор помещений для лагеря дневного пребывания детей:

Наименование помещений	Площадь, м ² / Площадь на 1 уч-ся	Норматив, не менее м ²	Обеспеченность оборудованием
обеденный зал	22 кв. м /0,73	0,71 м ² / посадочное место	Обеденные столы и скамейки
игровая (кабинет № 5)	38,5 кв.м /3,85 при наполняемост и 10 человек	3,5 м ² /чел.	столы, стулья, настенный экран, компьютеры, интерактивные и магнитные доски, конструктор, шахматы, настольные игры
начальных классов №8 (игровая комната)	30 кв.м /3,5 при наполняемост и 10 человек	2,5 м ² /чел.	
тренажерный зал (кружковая)	35,75 /3,5 м ² , при наполняемост и 10 человек	3,5 м ² /чел.	маты гимнастические, скакалки, мячи: футбольные, волейбольные, баскетбольные, силовой тренажер для рук и ног, гимнастический «козел»
рекреация (для массовых мероприятий и активных игр)	100,8/10,8	не менее 10 м ² /чел.	стулья ученические, ноутбук, мультимедийный проектор
туалет для мальчиков	2,8/0,1	0,1 м ² /чел.	2 унитаза, 1 писсуар, 1 раковина
туалет для девочек	24,3/0,1	0,1 м ² /чел.	2 унитаза с кабинами, 1 раковина

Минимальный набор помещений соответствует п.п. 3.12.2, 2.3.1 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Площади помещений соответствуют п. 172 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее СанПиН 1.2.3685-21).

Внутренняя отделка помещений:

- в игровых (кабинетах №5,8): стены окрашены водоэмульсионной краской светлых тонов, выше 1,5 м до потолка оклеены обоями, на потолке –потолочная плитка, полы деревянные, покрашены масляной краской коричневого цвета.
- рекреация (для массовых мероприятий и активных игр): стены и потолок окрашены водоэмульсионной краской светлых тонов, полы деревянные, покрашены масляной краской коричневого цвета.
- в туалетах для мальчиков и девочек: стены на высоту ~ 1,5 м. выложены кафельной плиткой, выше и потолок окрашены водоэмульсионной краской, полы выложены напольной кафельной плиткой;
- в обеденном зале: потолок и стены окрашены водоэмульсионной краской, стены на высоту 2,0м от пола покрашены масляной краской; полы деревянные покрыты линолеумом;
- в производственных помещениях пищеблока: стены выложены кафельной плиткой, потолок окрашен водоэмульсионной краской, пол покрыт напольной кафельной плиткой.

Покрытия выполнены из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию, не имеют дефектов и повреждений.

Водоснабжение: централизованное холодной и горячей водой, резервное водоснабжение горячей водой за счет электроводонагревателя. Подводкой холодного и горячего водоснабжения обеспечены раковины для мытья рук в туалетах для мальчиков и девочек, раковины перед обеденным залом, моечные ванны и раковины для рук в производственных и санитарно-бытовых помещениях пищеблока. Количество умывальников перед обеденным залом – 3 (с подводом горячей и холодной воды через смеситель), обеспечены одноразовыми бумажными полотенцами. Проводились лабораторные исследования питьевой воды – централизованного водоснабжения (протокол испытаний № 56-00/73039-24 от 23.12.2024г.).

В результате проведенной экспертизы результатов лабораторных исследований установлено (протокол испытаний № 56-00/73039-24 от 23.12.2024г): отбор проб воды произведен аккредитованным Испытательным лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» 09.12.2024 г., отбор, доставка образца и лабораторные исследования выполнены в соответствии с требованиями аккредитованного Испытательного лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» по микробиологическим показателям.

При проведении экспертизы установлено, что результаты лабораторных исследований соответствуют требованиям п. 75 СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»; таблицы 3.5 СанПиН 1.2.3685-21.

Питьевой режим организован посредством питьевого фонтанчика с ограничительным кольцом вокруг вертикальной водяной струи высотой ~ 10 см.



Канализация: центральная, в исправном состоянии. Туалеты расположены на первом этаже, для мальчиков (1 унитаз, 1 писсуар) и девочек (2 унитаза) отдельные, оборудованы кабинками с дверями без запоров. Для персонала выделяется отдельный туалет. Вся сантехника в исправном состоянии.

Отопление: центральное. В качестве отопительных приборов используются металлические радиаторы, расположенные вдоль наружных стен под оконными проемами. Контроль за температурой воздуха в помещениях пребывания детей проводится с помощью бытовых термометров.

Вентиляция: естественная имеется, организована через фрамуги, оборудованные легко снимаемыми защитными сетками. Конструкция окон обеспечивает проведение проветривания помещений. Локальная вытяжная вентиляция с механическим побуждением оборудована на пищеблоке над электроплитой. Для обеззараживания воздушной среды в кабинетах, на пищеблоке, в обеденном зале, холле используют бактерицидные передвижные рециркуляторы.

Освещение: естественное имеется, искусственное общее верхнее. Типы установленных осветительных приборов – светодиодные лампы, защитная арматура имеется. Осветительные приборы в исправном состоянии. На окнах имеются солнцезащитные устройства – шторы и жалюзи (вертикально направленные).

Обеденный зал: количество посадочных мест – 30.

В рамках проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов заключен договор № 0201-ЦФк/25 возмездного оказания услуг от 14.03.2025 г. с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области».

Организация горячего питания осуществляется приготовлением пищи на пищеблоке школы. Пищеблок работает на сырье.

Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Технологическое и холодильное оборудование пищеблока: электроплита 4-х варочные панели, с духовым шкафом, терморегулятором и термоиндикатором оборудован, исправен, электромясорубка «МС», стол цельнометаллические (МС, РС, ОС, МВ, Хлеб, ОВ, раздача, чистая посуда, грязная посуда), весы для готовой продукции, весы для сырья, раковина для первичной обработки овощей, раковина для вторичной обработки овощей- 1 шт., раковина для мытья рук, водонагреватель – 1 шт.

Моечная зона: ванна 3-х секционная для мытья столовой посуды – 1 шт., ванна для мытья кухонной посуды – 1 шт., водонагреватель – 1 шт., шкаф для посуды – 1 шт., сушилка для тарелок- 8 шт.

Холодильное оборудование: морозильные камеры: «Масло сливочное», «Мясо», «Рыба», холодильник: для суточных проб, молочной продукции, гастрономия. Все холодильное оборудование оснащено термометрами для контроля температурного режима, в исправном состоянии.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда: для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород без дефектов. Доски и ножи промаркированы: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «гастрономия», «Х» - хлеб. Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению. Доски и ножи хранятся на рабочих местах.

Над ванной для кухонной посуды и раковинами для мытья столовой посуды вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Для обеззараживания посуды имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Правила мытья посуды соблюдаются.

Моечные и производственные ванны на пищеблоке подключены к канализации с воздушным разрывом между сливом и приемной воронкой не менее 20 мм, расположенного выше сифонного устройства.

Помещение для хранения уборочного инвентаря – раковина с подводкой горячей и холодной воды, шкаф для хранения уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь промаркирован.

Медицинская помощь оказывается персоналом ФАПа п.Новосаринский ГБУЗ «ГБ г.Кувандыка», договор заключен.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Новосамарская основная общеобразовательная школа Кувандыкского муниципального округа Оренбургской области», 462223, Оренбургская область, Кувандыкский район, с.Новосамарск, ул.Школьная, д.23, предполагает использовать для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием на базе Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Новосамарская основная общеобразовательная школа Кувандыкского муниципального округа Оренбургской области», 462223, Оренбургская область, Кувандыкский район, с.Новосамарск, ул.Школьная, д.23. (ИНН 5605003084, ОГРН 1025600752990.)

СООТВЕТСТВУЮТ

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Экспертизу провел

Врач по общей гигиене отделения гигиены



С.Ж. Кударова

